

Culottesteg

Opskrift til 6 personer

Opskrift på en culottesteg, som bliver både aftog, mør og smagfuld. Vi har brugt et stegetermometer her til. Som tilbehør fik vi bønnefritter, bagte peberfrugter og græskarfritter samt en lækker frisk spidkålssalat og verdens nemmeste sauce.

Ingredienser

Culottesteg

- 1 okseculotte (den vi brugte vejede 1,3 kg)
- godt med salt og peber og evt. paprika eller hvad du ellers ønsker
- olie til stegning

Sauce

- 1 lille løg eller 1/2 stort
- 1-2 fed hvidløg
- 1 stor spsk. mango chutney
- 2,5 dl fløde
- smages til med salt og peber

Sådan gør du

Culottesteg

- Tænd ovnen på 175 grader (varmluft)
- Hvis der er kødsaft på steget, skal dette lige duppes væk med køkkenrulle. Lad stegen tempere på køkkenbordet, så den ikke er iskold.
- Fjern evt. sener fra undersiden af stegen og rids fedtet øverst på culotten i enten tern eller bare i riller. Pas på med at skære for dybt, det er bare lige i fedt-overfladen.
- Gnid stegen ind i krydderier
- Tag en pande frem og hæld lidt olie på. Brun stegen et par minutter på hver side
- Læg den i et ovnfast fad og kom et termometer ved. Kom stegen ind i ovnen. Når den har en kernetemperatur på 56 grader, skulle den gerne være perfekt saftig, mør og klar. Det tager ca. en lille halv time.

Sauce

- Hak løg fint og riv hvidløg
- Kom begge dele på panden, som stadig indeholder det stegefedt kødet efterlod. Rist løg og hvidløg af her i
- Tilføj mangochutney og fløde og vend det rundt.
- Smag til med salt og peber